

Die Fleischversorgung der Großmarkthalle.

Bei den Unterhandlungen zur Verteilung des Rinderauftriebes in St. Marg wurde auch auf die Versorgung des täglichen Fleischmarktes in der Großmarkthalle entsprechend Rücksicht genommen. Dagegen kehrt sich nun ein Teil jener Fleischhauer, die bei der Verteilung auf Grund des Bedarfsschlüssels nicht ganz ihren Wünschen entsprechend weggekommen sind. Diese wollen nun, wie in Marktkreisen verlautet, darauf dringen, daß die Kommissionäre der Großmarkthalle von dem direkten Viehbezug in St. Marg ausgeschaltet werden. Es gibt aber auch wieder sehr viele Fleischhauer, die jahraus und jahrein ihren Bedarf auf dem Großfleischmarkt in der Großmarkthalle decken. Nicht nur Rindervierteln, auch Kälber, Schweine und Schafe beziehen sie aus der Halle, wo auch ein Großteil der Wiener Wirte einkauft. Die meisten der Kommissionäre der Großmarkthalle haben auch einen Detailstand in der Großmarkthalle, deren täglicher Fleischmarkt nicht nur den billigsten Fleischmarkt Wiens darstellt, sondern auch seinen Beruf als Fleischpreisregulator vollaus erfüllt hat. Gätte in der Großmarkthalle zu Beginn des Krieges nicht mit straffer Hand die amtliche Preisbestimmung eingesetzt, so würden die Fleischpreise in den Bezirken noch viel höher stehen als sie heute sind. Deshalb trachtet man in Fleischhauerkreisen dem täglichen Fleischmarkt in der Großmarkthalle den Garaus zu machen. Nachdem dieser Markt aber errichtet wurde, weil er ein dringendes Bedürfnis der Millionenstadt Wien war, so ist sicherlich anzunehmen, daß sich die Absicht der Fleischhauerkreise nicht verwirklichen und auch weiterhin die entsprechende Warenversorgung der Großmarkthalle erhalten lassen wird. In die Großmarkthalle werden täglich von auswärts Fleischsorten, gestochene Kälber und Schweine, von den Kommissionären zugeführt, die diese oft unter beträchtlichen Spesen und Mühen aus der Provinz hineinbringen. Die Kommissionäre einigten sich nun, den Fleischhauern in den Bezirken und den kleinen Fleischhändlern in der Halle bei einer Zufuhr von 20 bis 40 Stück ein Drittel und bei mehr als 40 Stück 40 Prozent der Kälber und Schweine zu überlassen und den Rest bei den eigenen Ständen zu detaillieren. Die Erhaltung der ständigen Verbindung zwischen dem Zentralviehmarkt und der Großmarkthalle liegt im eminentesten Interesse des Wiener Konsums, gegenüber dem das Einzelinteresse gewisser Fleischhauer entschieden zurückstehen muß.